HÔTEL - RESTAURANT
Le Bretagne
SILLÉ LE GUILLAUME

Plats à emporter Noël et Nouvel An

Commande avant le 22 décembre 2026 pour les 24 et 25 décembre 2026.
Commande avant le 29 décembre 2026 pour le 31 décembre 2026 et le 1er janvier 2027.
ATTENTION: toutes les commandes seront à récupérer les 24 et 31 décembre avant 15h.

Vous pouvez choisir vos mets à la carte (prix indiqués) ou commander sous forme de menus:
Menu N°1: 27.00€/personne
Menu N°2: 32.00€/personne

Apéritif

Assortiment de toasts *5 toasts par personne*	3,00 €

Entrées

Cassolette de langoustines sur julienne de légumes, crème de crustacés *Proposée dans le menu N°1*	12,00 €
Tranche de pâté en croûte de chevreuil aux airelles accompagnée d'un chutney aux fruits *Proposée dans le menu N°1*	12,00 €
Assiette terre et mer: crevettes, saumon fumé, magret de canard fumé et mousse de foie de canard *Proposée dans le menu N°1*	12,00 €
Douzaine d'escargots de Bourgogne au beurre persillé (à réchauffer) *Proposé dans le menu N°1 Hors carte*	0,00 €
Cassolette de Saint Jacques, julienne de légumes, et crème de persil plat *Proposée dans le menu N°2*	14,00 €
Terrine de foie gras de canard accompagnée d'un chutney aux fruits *Proposée dans le menu N°2*	14,00 €
Cannelloni de saumon fumé à la chair de crabe *Proposée dans le menu N°2 Hors carte*	0,00 €
Terrine de perdreau et foie gras de canard en gelée accompagnée d'un chutney aux fruits *Proposé dans le menu N°2 Hors carte*	0,00 €

Plats

Filet de dorade poêlé , sauce à la ciboulette *Proposé dans le menu N°1*	17,00 €
Cassolette de poissons et crustacés et sa crème de homard *Proposé dans le menu N°1 Hors carte*	0,00 €
Dos de bar poêlé et sa crème de magret fumé *Proposé dans le menu N°2*	19,00 €
Tournedos de lotte et sa crème au safran *Proposé dans le menu N°2*	19,00 €
Cassolette de homard et sa crème de crustacés *Hors menu*	22,00 €
Mini rôti de chapon, crème au morilles *Proposé dans le menu N°1*	19,00 €
Tournedos de magret de canard, sauce aux épices douces *Proposé dans le menu N°1*	17,00 €
Filet de kangourou et jus au poivre *Proposé dans le menu N°1*	17,00 €
Pavé de cerf, sauce Grand Veneur *Proposé dans le menu N°2*	19,00 €
Pavé de veau et jus à la vanille *Proposé dans le menu N°2*	19,00 €
Pavé de filet de boeuf et sa sauce au vin rouge et brisures de truffes noires *Proposé dans le menu N°2*	19,00 €

Desserts

Entremet pâtissier chocolat et caramel *Proposé dans les menus N°1 et 2*	5,00 €
Entremet pâtissier citron et framboise *Proposé dans les menus N°1 et 2*	5,00 €
Paris-Brest à la pistache *Proposé dans les menus N°1 et 2*	5,00 €
Tranche de bûche aux fruits rouges *Proposé dans les menus N°1 et 2*	5,00 €